

Paul Freedman

### **Lo que vino de Oriente. Las especias y la imaginación medieval**

Valencia, Publicacions de la Universitat de València, 2010, 289 páginas.

**L**a historiografía detectó inmediatamente el significativo peso económico de las especias en el despegue de la llamada revolución comercial, debido a «su elevado valor, los enormes beneficios que ofrecían y la demanda universal que existía» (Bernard, 1987: 297). Roberto Sabatino López explicaba la necesidad de las especias «pour donner du goût à la nourriture et la conserver à une époque où les réfrigérateurs étaient inconnus» (Lopez, 1974: 136). El peso económico se convertía en social y político, por la incidencia del comercio en la formación de élites dirigentes tanto en países receptores, caso de la Corona de Aragón (Coulon, 2004), como emisores o intermediarios, según sucede entre los turcos (Apellániz, 2009). De hecho, las especias estaban ya presentes entre las dádivas y exigencias señoriales de los siglos precedentes (Toussaint-Samat, 1991: 81-82) y

han impregnado aspectos que van mucho más allá de la economía tanto del occidente cristiano como de la sociedad musulmana (Bolens, 1991: 206-212). Por ello, la historiografía se ha visto tentada de afirmar que «toda la cocina medieval giraba en torno a las especias» (Ritchie, 1996:2). En realidad, las especias cubrían una gama muy amplia de necesidades (medicina, perfumería y diversos sectores del artesanado como el textil) (Balard, 1987; 1994), a la vez que ganaban protagonismo en la alimentación bajomedieval, con una creciente presencia en las mesas de las élites que irá impregnando las diversas capas sociales, participando de un específico discurso fisiológico por lo que a la ingestión se refiere (Scully, 1995), estético en cuanto a la modelación de un determinado gusto (Hyman, 2205) y axiológico, respecto a la inherente ostentación (García, 1993: 167-169). Se pone así de manifiesto que «les

épices sont bien autre chose que des aliments ou des condiments: aromates, parfums, médications, émanations d'un Orient mythique et contigu au Paradis, elles sont aussi porteuses d'un imaginaire très affirmé» (Laurioux, 2005: 196). El consumo de las especias en la edad media, por tanto, hay que relacionarlo con «las estructuras sociales, los sistemas de valores y las representaciones mentales, aspectos que condicionan los sistemas alimentarios, en la medida en que éstos constituyen un producto cultural y no son el mero resultado del nivel de renta de quienes los crean» (Riera, 2000: 1.087). No podía ser de otro modo si tenemos en cuenta, por ejemplo, que ya en el siglo XIII Tomás de Aquino advierte que «la vista se deleita con los colores bonitos y el gusto con las cosas dulces», dos consideraciones que desembocan en una generalizada preferencia y promoción de una creatividad culinaria que requiere del concurso de las especias (Sabaté, 2011: 13). Las especias se sitúan así en el centro de la civilización, porque reflejan sus valores en los más variados aspectos, lo que, significativamente, remite a una economía que condiciona la política exterior por la dependencia respecto a su aprovisionamiento. Las consecuencias para el mismo destino de la edad media son contundentes: «la Edad Moderna se inició de forma medieval con la búsqueda de las especias y del paraíso. El Nuevo Mundo descubierto en el curso de dicho proceso resultó ser demasiado grande y provisto de un excesivo dinamismo propio para poder ser digerido por la Edad Media. Las especias atrajeron el

Viejo Mundo hacia el Nuevo, donde aquel se perdió» (Schivelbusch, 1995: 25).

Las especias se erigen, por tanto, en un fascinante prisma que cataliza toda la sociedad bajomedieval y ostenta sus valores y los convierte en ardientes deseos que movilizan la economía, jerarquizan la sociedad y motivan una específica aprehensión del entorno. Esta contundente mezcla fascinó a Paul Freedman —«I tried to understand why spices became the focus not only of medieval culinary taste but of an imaginative worldview of the exotic and the fragrant»— y lo llevó a una larga gestación —«for a long time I have wanted to write about the medieval European desire for spices»—, que culminó en 2008 en una obra de explícito título: *Out of the East. Spices and the medieval imagination* (Freedman, 2008: IX). Tan sólo dos años después, en 2010, Publicacions de la Universitat de València da a la luz una excelente versión castellana, sin duda por el acierto de haber incorporado a un reconocido medievalista en la tarea de traducción. Ésta capta el tono ágil y ameno del texto, que debemos clasificar como estilo «americano», en el sentido que el autor combina una admirable erudición con guiños a un público actual, lo que hace comparecer referencias a aquello conocido por quien transite por los tiempos presentes o los de finales del siglo XX, como la visa oro, el *spa*, el *slow food* o restaurantes famosos de Nueva York y Londres, además del prestigioso El Bulli, las galletas Ritz o el pollo industrial. En este sentido, cabe preguntarse si la traducción en algunos puntos hubiera tenido que adaptarse al público hispano al que se dirige: se puede

entender que el autor norteamericano, tras mencionar al conde de Foix, añade «in the foothills of the French Pyrenees», pero sorprende la fidelidad con que lo repite la traducción –«un banquete que ofreció en 1458 el conde de Foix (en las estribaciones de los Pirineos franceses)»(p. 37)–, cuando está hablando de unos personajes tan conocidos como nuestros condes de Foix, que durante la baja edad media participaron activamente en la sociedad y la política catalanas, aspirando a fines del siglo XIV al trono de la Corona de Aragón y que, en este caso concreto, se refiere a uno de sus titulares menos pirenaicos, en tanto que Gastón IV prácticamente residió de 1457 a 1461 en la corte del rey francés (Bourret, 1998: 74). De modo similar, no se entiende la razón por la que algunos topónimos están debidamente traducidos al castellano y otros quedan en la grafía y las expresiones comprensibles al lector norteamericano: ¿por qué se escribe que Humberto II era «soberano de Dauphiné en los Alpes franceses» (p. 39), para referirse al Delfinado? Además, las fechas que se le atribuyen –inicios del siglo XV– no concuerdan con la etapa vital del personaje mencionado, que ya había concluido (Gauvard, 2004: 403-404).

Más allá de estos detalles, el libro transmite el rigor con que el autor asume que la fascinación por las especias se convierte en una sutil perspectiva de estudio de la Edad Media, porque moduló unos valores, impulsó la economía y condicionó la relación de Europa con su entorno, especialmente en el medioevo. Y ello porque el fin de éste coincide con el triunfo de otras preferencias

gastronómicas y, con ello, de unos gustos y valores muy diferentes, que remiten a la nueva sociedad claramente perceptible en el siglo XVII, por lo que en la expansión europea inmediatamente posterior prevalecerán otras motivaciones.

El autor constata una cocina seducida por el color y los aromas inherentes a las especias, las cuales se apoderan, ante todo, de las salsas, utilizadas como el necesario condimento por excelencia, y de los dulces, reflejando una específica elaboración del gusto que no es ajena a modas culinarias de carácter regional; que se ofrece como vehículo con que ostentar estatus social; y que se adapta a la evolución de una sociedad que transita del estadio feudal a un modelo urbano y burgués, del que da buena cuenta el manual culinario *Le Ménagier de Paris* redactado a fines del siglo XIV.

La inclusión de las especias en la alimentación permite constatar su intrínseca función en el seno de una medicina humoral en la que iban destinadas a recuperar los equilibrios necesarios a partir de sus características, en general, calientes y secas. Su creciente uso, que los médicos pretenden orientar, las convierte en elementos medicinales exóticos y domesticados, lo que les hace ganar un puesto destacado en la alimentación, la cosmética o la medicina, incluyendo la sanación de disfunciones sexuales, entre otras. El perfume inherente a las especias enlaza con el olor de la santidad, constatada en los cuerpos incorruptos de quienes en vida han sido portadores de ella, y remite a un cultivo cercano al Paraíso, lo que contribuye a tratar de localizarlo.

Obtener y traer a Europa estas especias es cuestión de comercio y precios, reforzando el papel de los intermediarios, por lo general árabes, y los esfuerzos de los comerciantes italianos, provenzales y catalanes para asegurar su aprovisionamiento en el este del Mediterráneo –con los corolarios de conocimientos de pesos y medidas, equivalencias monetarias, pagos aduaneros, almacenamiento, seguridad, regulación y resolución de conflictos–, su transporte –superando todas las dificultades marítimas– y llegando a su distribución en Europa, donde se compensaban todas estas adversidades multiplicando a veces por cien el valor del producto respecto a su punto de producción. La singularidad de la especia, sometida no sólo a estas problemáticas sino también a oscilaciones en las cosechas y a la especulación, en contraste con su elevada demanda, justifica su aprecio y, con ello, su elevado precio.

El impacto en el vendedor al por menor impregna la terminología, con el *grocer* inglés, el *épiciér* francés o el *especier* catalán; se refleja en la iconografía que muestra el trabajo en la botica, con ayuda del mortero y la balanza; y obliga a establecer específicas ordenanzas que eviten la reiterada tentación de adulteraciones y fraude. El alto valor de las especias propicia estos comportamientos y otros relacionados con la avaricia, la gula, la codicia, la hipocresía, la lujuria y, en definitiva, la decadencia moral y la dependencia económica, de acuerdo con las advertencias de moralistas y de reformadores como el mismo Lutero.

Al mismo tiempo, los relatos de viajeros y los trabajos de geógrafos e intelectuales

del siglo xv coinciden en valorar un Oriente dotado de grandes extensiones dedicadas al cultivo de las especias, lugares de hiperbólica riqueza. Esto, unido a una actitud de los europeos bien diferente a la mostrada por la cultura china, aboca a un afán por establecer rutas directas, lo que abre, a la salida de la centuria, las puertas a un nuevo mundo y a una nueva época de la mano de navegantes hispanos lanzados sobre el Atlántico, ya sea el progresivo avance portugués siguiendo la costa africana hasta la conquista de Malaca en 1511, o la repentina apertura castellana hacia lo que será América. Con las nuevas rutas, se abaratan las especias, la farmacopea se renueva y se avanza hacia una nueva mentalidad, que conlleva nuevos gustos. Se abrirá así una nueva época, cerrando los últimos destellos del medioevo.

La capacidad demostrada por Paul Freedman para compendiar con absoluto rigor y perspicacia científica las muy diversas vertientes implicadas en torno a las especias medievales conduce a una obra excelente, completa y altamente recomendable, por no decir necesaria, para comprender la civilización medieval desde uno de sus ejes más apasionantes y singulares.

**Flocel Sabaté**

Universitat de Lleida

## REFERENCIAS

- APELLÁNIZ, F. J. (2009): *Pouvoir et finance en Méditerranée pré-moderne: le deuxième état mamelouk et le commerce des épices (1382-1517)*, Barcelona, CSIC.